

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sanitasi merupakan bagian penting dalam proses industri pengolahan pangan yang harus dilaksanakan dengan baik, sehingga keamanan pangan dari produk yang dihasilkan bisa terwujud. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (2012), Undang-Undang Republik Indonesia nomor 7 Tahun 1996 tentang pangan, menjelaskan untuk mewujudkan keamanan pangan, maka seluruh kegiatan atau proses produksi pangan yang diedarkan/diperdagangkan harus memenuhi ketentuan-ketentuan menyangkut bahan tambahan pangan, kemasan pangan dan mengenai sanitasi pangan.

Sanitasi merupakan kegiatan yang harus dilakukan dalam industri pangan dengan tujuan menghasilkan produk pangan yang aman dari kontaminan, baik fisik, kimia maupun mikrobiologi. Sanitasi dapat berperan dalam menjamin kesehatan dan keselamatan konsumen, menciptakan lingkungan, dan suasana kerja yang bersih dan nyaman. Proses kerja yang baik akan memperlancar proses produksi dan pada akhirnya memberikan citra yang baik bagi perusahaan. Dalam industri pangan, sanitasi sangat berpengaruh secara langsung maupun tidak langsung terhadap produk dan citra perusahaan. Penerapan sanitasi secara tepat dalam suatu pabrik pangan dapat menjamin dihasilkannya produk bebas dari kontaminan berbahaya yang berkualitas sesuai dengan standart produksi pabrik. Semua kegiatan sanitasi ini harus berjalan sesuai dengan tujuan, sehingga suatu pabrik perlu memiliki unit sanitasi, demikian harus diterapkan pada pabrik industri mi kering.

Proses sanitasi meliputi kebersihan dalam produksi, pengolahan dan pengemasan. Produk mi kering meliputi pengawasan mutu bahan mentah, penyimpanan bahan mentah, peralatan, suplai air bersih, pencegahan kontaminasi pangan pada semua tahap selama pengolahan dari peralatan dan terhadap mikroorganisme, pengemasan dan pengepakan produk akhir.

Sistem pengawasan sanitasi dikontrol oleh karyawan bagian quality control dan dilakukan oleh seluruh karyawan. Kegiatan sanitasi pabrik mi kering akan meliputi sanitasi lingkungan pabrik, sanitasi peralatan, sanitasi Gudang, sanitasi air proses dan sanitasi pekerja. Dalam perencanaan unit sanitasi pabrik mi kering dengan kapasitas 2000 kg/hari ini akan disertakan biaya dan sistem organisasi dalam unit sanitasi.

## **1.2 Tujuan**

Merencanakan unit sanitasi yang akan diterapkan pada industry pabrik mi kering dengan kapasitas produksi 2000 kg/hari dan mengevaluasi kelayakan rancangan tersebut berdasarkan aspek teknis dan ekonomis.